300 Sachen zum Bessermachen!

365 neueste Winke und Kniffe jeder Art für die moderne und praktische (aber vor allem: für die sparsame) Hausfrau im Jahre 1933

Vierte und fünfte Auflage

31. bis 50. Tausend

Dieses Buch kostet nur 45 Pfennig

Jedes Ding von diesen Dingen
Wird Dir wunderbar gelingen!

Vorwort

Fast jeden Tag

gibt es neue Aufgaben für die Hausfrau, und manche recht kniffligen: Wie macht man hartgewordene Gummiringe wieder weich? Wie werden eingesessene Rohrstühle wieder tadellos? Wie kann man glänzende Stellen im Anzug beseitigen? Zähes Fleisch schnell weichkochen? Fleisch lange Zeit aufbewahren?

Was tut man gegen Kopfschmerzen, Hühneraugen, Zahnschmerzen, Verbrennungen? Wie macht man Sohlen und Mäntel selbst wasserdicht? Wie verhindert man Anbrennen der Milch? Und wenn sie doch schon — wie kann man den Schaden mühelos noch nachträglich beheben? Wie wird ranzige Butter wieder genußfähig gemacht? — Und wie erhält man trotz schwerer Hausarbeit einen wunderschönen Teint und weiße Hände?

Wie spart man Gas? Müssen Gläser wirklich springen beim Eingießen heißer Getränke? Kesselstein, vergilbte Wäsche, sauer gewordene Milch: gibt es wirklich keine Mittel . . . ? Auf welche Weise werden zu enge Schuhe passend gemacht? Womit kann man Porzellan kitten? Wie werden verschossene Filzhüte neu gemacht? — Und die vielen Flecke, die täglich drohen und uns gerade die liebsten Stücke entwerten — wenn man dies Büchlein nicht zur Hand hat.

Aber gegen alles

gibt es wirksame Mittel, die sich ohne Kosten oder mit Pfennig-Kosten anwenden lassen! Die wichtigsten sagt Ihnen diese Sammlung von 365 Hausfrauen-Winken, die Ihnen von heute an vielen Ärger sparen und viele Freude machen werden. Einige davon sind vollständig verblüffend; Sie werden es selbst beim ersten Probieren sehen. — Schneller als gedacht wird Ihnen dies Büchlein durch Fortfall vieler Kleinausgaben einen Zehnmarkschein gespart haben, denn grade die täglichen kleinen Ausgaben gehen am meisten ins Geld — und sind doch oft unnötig!

Also soll dies Büchlein Ihr Freund werden!

Im Januar 1933. **Günter Heymann Verlag.**

Vorwort zur vierten und fünften Auflage!

Im Umsehen

wurde die dritte Auflage dieses Buches verkauft, sodaß wir bereits heute das fünfte Zehntausend Bücher in die Welt senden.

1. April 1933. **Günter Heymann Verlag.**

Inhalts-Verzeichnis.

Die Zahlen bezeichnen die Nummern der Winke.

1. **Wunderschöner Haarglanz wird erzielt,**
wenn man dem Spülwasser etwas Zitronensaft zugibt. Das Haar wird glänzend wie Seide.

2. **Weiche und geschmeidige Haut**
erhält man, wenn man sie öfter mit Wasser befeuchtet, dem einige Tropfen Benzoetinktur beigefügt sind. Das Gesicht dann nicht abtrocknen, sondern von selbst trocknen lassen!

3. **Um reinen Teint**
zu erzielen, trinkt man täglich morgens auf nüchtern Magen eine Tasse Nußbaumblättertee. Hautunreinigkeiten sind in Kürze verschwunden. Ein Mittel, das Wunder wirkt!

4. **Falten und Runzeln im Gesicht**
bekämpft man dadurch, daß man abends nach dem Waschen das Gesicht einige Male leicht schlägt, sodaß es rosa wird und Massage ersetzt ist.

5. **Frauen, die gut aussehen wollen,**
mischen, wenn es schnell gehen soll (z. B. wenn man nicht frisch aussieht), 1 Teelöffel gutes Mehl, eine Prise Borax und etwas Milch zum Brei und tragen ihn auf die Haut auf. Das Aussehen wird klar und rein.

6. **Starke Rötungen im Gesicht**
vertreibt man mit essigsauren Tonerdebädern und spült dann gut nach.

7. **Spröde Haut?**
Dem Waschwasser Milch zusetzen!

8. **Weiße Hände erzielt man,**
wenn man nachts Waschlederhandschuhe überstreift (möglichst nach vorherigem Einreiben mit Glyzerin).

9. **Das beste Handpflegemittel**
ist Glyzerin, das in die noch feuchten Hände eingerieben wird und der beste Schutz gegen Wind und Austrocknen der Haut ist.

10. **Rote Hände**
entstehen durch starken Temperaturwechsel und viel Feuchtigkeit. Man achte darauf, die Hände nicht von kaltem in heißes Wasser zu stecken und umgekehrt und auch die Hände stets gut abzutrocknen.

11. **Brüchige Fingernägel**
sind öfter mit Olivenöl einzureiben.

12. **Schweißige Hände**
reibt man mit farb- und geruchlosem Jod ein.

13. **Gegen Mitesser:**
1 Teil Pepsin und 1 Teil Borax in Wasser aufgelöst, ist das beste Mittel.

14. **Gegen großporigen Teint:**
Waschen mit heißer Milch!

15. **Hühneraugen**
und Schwielen an den Füßen können durch tägliches Einreiben mit Bimssteinseife beseitigt werden.

16. **Neigung zu Hühneraugen**
beseitigt Baden in Aschenlauge.

17. **Um sich tagsüber schön warm zu fühlen**
im Winter, muß man morgens auf nüchtern Magen im Freien oder am offnen Fenster mehrmals sehr tief atmen.

18. **Kalte Füße? Kalte Arme?**
Die Glieder tüchtig mit Kölnisch Wasser abreiben.

19. **Kalte Füße im Winter.**
Bestes Mittel: Um jeden Fuß einen halben Bogen Zeitungspapier wickeln und darüber die Strümpfe ziehen. Die Wärme wird durch das Papier gehalten.

20. **Schweißfüße**
badet man möglichst oft in einer Abkochung von Eichenrinde. Vorteilhaft ist ferner, zwischen die Zehen etwas Watte zu legen.

21. **Müde Füße**
badet man in leichtem Zitronenwasser. Dadurch werden sie auch abgehärtet und widerstandsfähig.

22. **Sie können nicht einschlafen?**
Im Bett liegend leichte Freiübungen mit den Armen machen, diese ermüden mehr als am Tage!

23. **Beim Waschen von Haarbürsten**
reibt man vorher das Holz mit Vaseline ein, die man nachher wieder abreibt. Das polierte Holz, das sonst durch die warme Seifenlauge angegriffen und glanzlos wird, sieht dann wie neu aus.

24. **Warzen**
verschwinden, wenn man oft frische Zitronenscheiben auf sie bindet.

25. **Rasiermesser, Rasierklingen schneiden ungemein besser,**
wenn man sie vor dem Rasieren einige Augenblicke in kochend heißes Wasser taucht.

26. **Bei Kopfschmerzen**
hilft außer kalten Umschlägen und Kölnisch Wasser auch sofort: d a s Z i m m e r v e r d u n k e l n.

27. **Bei Magendrücken**
viel Milch trinken, keine gewürzten Speisen nehmen!

28. **Bei verdorbenem Magen**
soll man nehmen: Brot nur geröstet (niemals frisch); Reisschleimsuppe, ungezuckerten Tee. N i c h t soll man nehmen: Fett, Alkohol, Zucker.

29. **Gegen Appetitlosigkeit**
nimmt man M y r r h e. Man bekommt einen Riesenhunger!

30. **Schnarchen wird eingestellt,**
wenn man dem Schnarchenden den Kehlkopf berührt. Außerdem kann man ihm einen mit kaltem Wasser getränkten Schwamm auf den Mund legen.

31. Reste vom Mittag
nur in Glasgefäßen aufbewahren! (In Töpfen oder anderem Geschirr halten sie sich nicht so gut, auch nimmt das Geschirr oft leicht den Geschmack an.)

32. Kartoffeln vom Tage vorher
werden in kochendes Salzwasser gebracht und werden wieder wie frisch.

33. Ranzige Butter verbessern.
Man schmilzt die Butter und schäumt sie ab, legt eine Brotrinde hinein — und im Handumdrehen hat die Butter guten Geschmack.

34. Alte Erbsen schmecken wie grüne,
wenn man sie abends mit kaltem Wasser übergießt, am nächsten Morgen das Wasser abgießt und sie in feuchtem Zustande, zugedeckt, an einen mäßig warmen Ort stellt. In 48 Stunden beginnen sie zu keimen, der Zuckerstoff entwickelt sich, und nun werden sie gekocht. Nach dem vorhergegangenen Verfahren kochen sie sich sehr weich und schmecken süß.

35. Fleisch und andere Speisen
werden fast immer pikanter durch Zusatz eines Schusses Essig mit Zucker.

36. Überkochen der Milch verhindern Sie,
wenn Sie an den Rand des Topfes ein wenig Butter streichen.

37. Milch wird nicht sauer
im Sommer, wenn Sie einen gestrichenen Eßlöffel voll Zucker auf den Liter hineinrühren. Sie hält sich mehrere Tage.

38. Kartoffeln kochen schneller,
wenn man etwas Margarine ins Wasser tut.

39. Pellkartoffeln
lassen sich leichter pellen, wenn man sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschreckt.

40. Um Klümpchenbildung bei Grieß oder Mehl
zu vermeiden, gibt man es stetig durch einen Trichter zu.

41. Nußkerne werden wieder frisch,
wenn man sie mehrere Stunden in Milch legt.

42. Frisches Fleisch aufbewahren.
Man löst in etwas Essig ein wenig Salz und Zucker, kocht die Mischung einige Minuten auf, läßt erkalten und bestreicht das Fleisch mit ihr auf allen Seiten. Es verdirbt nicht.

43. Blumenkohl,
der gelb und unansehnlich geworden ist, wird wieder schneeweiß, wenn man dem Kochwasser frische Milch zusetzt.

44. Angeschnittene Zitronen aufheben?
Sie mit der Schnittfläche auf einen mit Essig angefeuchteten Teller legen!

45. Austrocknen des Mostrichs
vermindert Zugabe von etwas Mehl oder Salz.

46. Um gehobelte oder geschnittene Gurken frisch
zu erhalten, läßt man sie ablaufen, macht sie mit Weinessig und Kümmel an, legt sie in Einmachegläser, übergießt sie mit Öl und legt eine Paprikaschote hinzu. So halten sie sich als Eingemachtes und schmecken vorzüglich.

47. Getrocknete Hülsenfrüchte
werden von Würmern verschont, wenn man sie mit Salz bestreut und hin und wieder durchschüttelt.

48. Gekochte Kartoffeln,
die noch etwas stehen müssen, aber nicht kalt werden sollen, mit sauberem Tuch zudecken! In dieses zieht Wasserdampf. Kartoffeln bleiben trocken und mehlig.

49. Eingelegte saure Gurken delikater machen.
Man nimmt nach einigen Wochen alle Gewürze aus dem Einlegewasser, gießt dieses durch ein enges Sieb und tut nur die Gurken ohne jede Beigabe wieder hinein.

50. Äpfel lassen sich leicht schälen,
wenn sie einen Augenblick in kochendes Wasser gelegt werden. Die Schale läßt sich dann spielend abziehen, ohne daß das Fleisch mitgenommen wird.

51. Kopfsalat
bleibt in feuchtem Papier 2—3 Tage frisch.

52. Würste platzen nicht,
wenn man sie, bevor sie ins Kochwasser oder in die Pfanne kommen, einen Augenblick in kochendes Wasser taucht.

53. Fische schuppen sich leichter,
wenn man sie vorher kurze Zeit in Essig legt.

54. Zwiebeln
am Feuer schneiden, dann tränen die Augen nicht!

55. Zwiebelgeruch aus der Bratpfanne entfernen.
Etwas Essig hineingießen und heiß werden lassen!

56. Festsitzender Kuchen
läßt sich aus der Form lösen, wenn man die Form kurze Zeit auf ein nasses Tuch stellt.

57. Frische Torten
lassen sich tadellos schneiden, wenn man das Messer vorher in heißes Wasser taucht oder es etwas anwärmt.

58. Um Schmorkohl schneller weich zu bekommen,
kocht man zuerst nur mit Zucker und setzt erst zum Schluß Essig oder Zitrone zu. Er braucht nur die halbe Zeit!

59. Hülsenfrüchte
erst nach dem Kochen salzen, da sie sonst länger kochen.

60. Knickeier lassen sich kochen,
wenn man sie fest in Seidenpapier wickelt und dem Wasser etwas Salz zugibt.

61. Eier frisch erhalten.
Die Eier werden sorgfältig mit Kollodium bestrichen, das zu einem Häutchen eintrocknet und alle Poren verschließt.

62. Eier aufbewahren. Einfache und sichere Art!
Man hängt je 4—5 Eier in einem Netz knapp 5 Sekunden lang in kochendes Wasser. Die Hitze macht das Häutchen in der Schale luftdicht. Dann werden sie lagenweise mit Häcksel bedeckt in einer Kiste aufbewahrt. So behandelte Eier blieben bis zu 2 Jahren frisch.

63. Honig auf Reinheit prüfen.
Man bringt einen kleinen Löffel voll in Spiritus und verrührt ihn darin. Löst er sich völlig auf, so ist es reiner Naturhonig. Wird die Lösung aber trübe und bildet sich nach einiger Zeit ein Niederschlag, so liegt eine Verfälschung vor.

64. Gefälschten Tee feststellen
kann man auf einfache Weise, indem man einen kleinen Löffel voll in ein Glas recht kaltes Wasser bringt und dieses schüttelt. Färbt sich das Wasser stark, so ist der Tee gefälscht. Echter Tee färbt kaltes Wasser nur sehr wenig.

65. Tomaten,
einige Sekunden in kochendes Wasser gehalten, lassen sich leicht abziehen.

66. In Kupfergeschirr darf nie
ein Lebensmittel aufbewahrt werden weil Kupfer oxydiert.

67. Holzgeschirre
dürfen nicht mit Soda gewaschen werden, weil sie sonst grau werden.

68. Angebrannte Emailletöpfe
sollen nicht ausgekratzt, sondern mit Sodawasser gefüllt und aufgekocht werden.

69. Verfleckte Aluminiumtöpfe
werden sehr sauber, wenn man Rhabarber in ihnen kocht. (Dieser ist dann nicht mehr zu essen.)

70. Goldgerandetes Porzellan
darf nicht in Sodawasser gewaschen werden.

71. Gläser zerspringen nicht
beim Eingießen heißer Getränke, wenn man ein feuchtes Tuch unter sie legt.

72. Wachstuch auf Holz befestigen.
1 Pfund Weizenmehl wird mit 2 Litern Wasser und 10 gr Alaun unter Umrühren zu einem dicken Brei eingekocht. Dieser Kleister ist auf das Holz aufzutragen.

73. Heringsgeruch an Bestecken
beseitigt man durch Putzen mit Kohlenasche und Nachspülen in Sodawasser.

74. Messer, die einen Zwiebel-, Fisch- oder anderen Geruch
angenommen haben, befreit man davon, indem man sie einige Zeit in einen mit feuchtem, weißem Sand gefüllten Behälter steckt. (Auch anhaftende, zähklebrige Stoffe wie Honig, Marmelade usw. werden hierdurch beseitigt.)

75. Schlechter Ausguß-Geruch
wird beseitigt, wenn man ein großes Stück Soda in den Ausguß legt und mit heißem Wasser übergießt.

76. Grünspan an Küchengeräten
beseitigt man dadurch, daß man die Gegenstände über einer Spiritusflamme stark erhitzt und sie hierauf mit einem Tuch fest abreibt.

77. Vor dem Kochen
jeden Topf mit Wasser ausspülen, um das Ansetzen oder Verbrennen zu verhüten.

78. Schwer zu öffnende Dosen mit Deckelverschluß
auf den Boden legen und mit der Fußspitze hin- und herrollen!

79. Glas wird kristallklar,
wenn man es mit Zitronenschalen reinigt.

80. Zinngegenstände putzt und poliert
man mit Zigarrenasche, die mit Petroleum zu einem Brei gemengt wird.

81. Aluminiumtöpfe reinigen.
Durch Scheuern mit einem Gemisch aus Seife und Asche erhalten sie Hochglanz.

82. Thermosflaschen
sollen bei Nichtgebrauch offen aufbewahrt werden, damit sie nicht muffig werden.

83. Die Thermosflasche reinigt man,
indem man zerdrückte Eierschalen und etwas Essig hineinbringt und dann kräftig schüttelt. Dann zur Hälfte mit Wasser gefüllt eine Weile stehen lassen, gut nachspülen und mit der Öffnung schräg nach unten gelegt trocknen lassen!

84. Putzpulver für Metalle
sind zerstoßene Austernschalen, die man mit Spiritus anfeuchtet.

85. Herde und schwarze Ofenrohre
werden am allerbesten und mühelos gereinigt mit einer Speckschwarte. Sie sehen nachher wie frisch geschwärzt aus.

86. Unbenutzte Kaffeekannen
müssen vor Gebrauch heiß geschwenkt werden, sonst schmeckt der Kaffee dumpf.

87. Unbenutzte Bestecke
soll man mit Glyzerin einreiben und in Seidenpapier wickeln, dann rosten sie nicht.

88. Ölfarbe im Behälter
bedeckt man nach Gebrauch mit einer Schicht Wasser und schließt sie luftdicht ab.

89. Bestes Kupferputzmittel.
Putzpomade ist nicht ratsam! Am vorteilhaftesten: Sägemehl von Tannenholz, etwas Weizenkleie, feinen Sand, Salz, Soda und Essig zu einem Brei mischen und hiermit putzen.

90. Bei größerer Schmutzarbeit
die Fingernägel vorher mit Seife füllen! Dann sind sie sofort wieder in Ordnung!

91. Fleckigwerden der Hände,
besonders zur Einmachezeit, verhindert man, wenn man die Hände mit starkem Essig einreibt und trocknen läßt. Sie nehmen dann keine Farbe an.

92. Schlechten Geruch an Händen
vertreibt man durch eine Spülung in übermangansaurem Kali.

93. Feuer beleben.
Matt brennendes Feuer oder Glut wird durch ein nußgroßes Stückchen Kolophonium zu heller Flamme und großer Wärme gebracht.

94. Guter Mörtel zum Ausmauern von Öfen.
Man macht 5 kg blauen fetten Ton mit Wasser dick an, läßt die Masse durch ein Sieb und verrührt sie mit 3 kg Quarzsand und 2 kg Koksasche (fein gesiebt) in Wasser.

95. Hartgewordene Fensterleder
seift man über Nacht ein, wäscht sie in Salmiakwasser und läßt sie im Schatten trocknen. (Hitze schadet dem Leder.)

96. Fensterledererſatz.
Aus alten Lederresten, Handschuhen usw. schneidet man kleine Fleckchen, reiht sie auf eine Schnur und bindet sie zu einem Ring zusammen. Dieser Fensterputzer hält länger als ein teures Leder.

97. Alte Zeugstücke nicht fortwerfen!
Alte Woll-, Baumwoll- oder Flanellstücke tränkt man mit einer Mischung aus 5 Teilen heißem Wasser und einem Teil Schmierseife, läßt sie trocknen — und hat dann gebrauchsfertige Putzlappen für allerlei Zwecke, sodaß man später Putzmittel spart.

98. Papiermaché
wird mit heißem Mehl blankgerieben. (Keinesfalls mit Wasser behandeln!)

99. Federn wäscht man
in kaltem Persilwasser, dem Salmiak zugesetzt wird. Tags vorher einweichen, sie leicht durchdrücken, oft spülen! Man trocknet sie aufgeschüttet unter oftmaligem Umwenden.

100. Felle werden gereinigt,
indem man sie reichlich mit heißer Kleie einreibt. Sehr schmutzige Felle vorher mit kaltem Persilschaum waschen und sie zum Trocknen aufhängen, damit das Leder nicht durchnäßt wird!

101. Zerknitterte Fransen
über Wasserdampf aufhängen und sie wieder strecken! Beim Waschen nicht auswringen, sondern naß zum Trocknen aufhängen!

102. Hartes Wasser bei der Wäsche wird weich
gemacht, indem man in ein gefülltes Glas Wasser 2 Teelöffel Glyzerin rührt und von dieser Verdünnung ein wenig in das Waschwasser gibt. (Auch die Seife, die bei hartem Wasser nur wenig Schaum gibt, schäumt dann vorzüglich.)

103. Vergilbte Wäsche
legt man in saure Milch.

104. Zum Einsprengen der Wäsche
füllt man eine Flasche mit Wasser und setzt einen Kork darauf, in den man drei Rillen geschnitten hat. So geht das Sprengen viel schneller und viel gleichmäßiger.

105. Schweißgeruch
wird durch Waschen mit Essigwasser vertrieben.

106. Weißseidene Kleider
sind nicht anders als mit Waschbenzin zu waschen!

107. Farbige Stickereien tadellos waschen.
Sie dürfen sie nicht reiben, sondern schwenken sie nur im mäßig warmen Wasser, dem etwas Borax zugesetzt ist, spülen in kaltem Wasser (mit etwas Kochsalz-Zusatz) nach und bringen sie dann zur Auffrischung der Farben möglichst noch einen Augenblick in Essigwasser. Hierauf zwischen zwei Tüchern ausdrücken!

108. Wäsche wird blendend
und von Flecken befreit, wenn Sie eine Zitrone mit der Schale in Scheiben schneiden und mit in den Waschkessel geben.

109. Beim Waschen von Satin
Borax zusetzen! Dadurch wird erhöhter Glanz erzielt.

110. Das lästige Kleben der Stärkewäsche am Bügeleisen
wird dadurch vermieden, daß man dem Stärkewasser etwas Salz zusetzt.

111. Verschwitzte oder sehr schmutzige Stärkewäsche
wird in Salmiakwasser eingeweicht, dann wird sie schön weiß.

112. Helle Seidenplissees
wäscht man mit Benzin. Sie gehen nicht auf.

113. Bügeleisen reinigt man
durch Abreiben mit Wachs und etwas Salz. Gut nachreiben!

114. Wenn die Wringmaschine
sich schwer drehen läßt, man aber das Räderwerk nicht erst einölen will, dann gießt man einen Eimer voll kochendes Seifenwasser über die Zahnräder und setzt die Maschine durch Drehen sofort in Bewegung.

115. Abgesplitterte Mangelrollen
umwickelt man mit Flanell und näht diesen sehr straff an.

116. Neue Wäscheklammern
sind vor dem ersten Gebrauch in kochendes Wasser zu legen. Sie verschmutzen sonst regelmäßig die Wäsche.

117. Harte dicke Stoffe näht man
ohne Zerbrechen der Nadel, nachdem man die Unterseite der Naht mit naßgemachter Seife eingerieben hat.

118. Helle Seidenmantel- und Jackenfutter
werden strichweise mit Weingeist gereinigt.

119. Obstflecke aus allen Stoffen
beseitigt man durch reinen, mit Wasser verdünnten Spiritus.

120. Die meisten gewöhnlichen Flecke
(wie Schmutz-, Gras-, Suppen-, Speisen-, Öl-, jedoch nicht Ölfarbenflecke) beseitigt Kölnisches Wasser; man sollte es immer im Hause haben.

121. Harzflecke
werden entfernt durch Ausreiben mit Spiritus mittels eines reinen Handtuchs.

122. Schmutzflecke aus Kleidern und Stoffen.
Ein sehr gutes Mittel ist Bohnenwasser. Man kocht trockene weiße Bohnen ohne Salz, bis sie weich sind, gießt das Wasser durch ein Sieb und läßt es erkalten. Man kann das ganze Stück — ohne Seife — darin waschen oder nur die Stellen auswaschen. Mit klarem Wasser nachzuspülen.

123. Teeflecke
verschwinden nach mehrmaligem Übergießen kochenden Wassers.

124. Kakaoflecke
sind nur mit Wasser zu entfernen. Keine Seife anwenden!

125. Kaffeeflecke
werden mit verdünntem Glyzerin beseitigt.

126. Likörflecke.
Farblose Likörflecke werden meist schon mit warmem Wasser entfernt; farbige mit verdünntem Salmiakgeist.

127. Blutflecke
müssen vor dem Auswaschen kalt eingeweicht werden.

128. Schuhkremflecke
lassen sich gut mit Weingeist entfernen.

129. Kirschflecke aus Wäsche.
Erst mit Seifenwasser waschen, dann in Milch legen, bis die Flecke völlig fort sind.

130. Flecke unbekannter Ursache in Wäsche
versucht man zunächst durch kochende Milch zu beseitigen.

131. Schnee als Fleckenreiniger.
Das gewaschene, aber noch nicht gespülte, fest ausgewrungene Stück wird bei Tauwetter auf reinen Schnee gelegt und mit solchem überdeckt. Nachdem der Schnee durchgeschmolzen ist, wäscht man es nochmals.

132. Ein besserer Fleckentferner als Benzin
ist Tetrachlorkohlenstoff (vom Fachmann kurz Tetra genannt), weil er keine Ränder läßt und feuerungefährlich ist. Tetra (in Apotheken erhältlich) beseitigt Farb-, Teer-, Öl-, Ölfarben-, Harz- und andere Flecke.

133. Rostflecke aus Wäsche.
Man legt die fleckigen Stellen auf eine heiße Platte und befeuchtet sie mit Wasser. Mit den Fingern tupft man aufgelöstes Kleesalz auf die Flecke, bis sie verschwinden. Dann das Kleesalz sofort mit Seife auswaschen, da es sonst den Stoff durchfrißt!

134. Fliegenflecke an Spiegeln, Fenstern,
Gaslampen usw. lassen sich vermeiden, wenn man das Fensterleder mit einigen Tropfen Essig besprengt und die Glasflächen damit abreibt. Die Fliegen meiden jedes auf diese Weise behandelte Glas.

135. Tintenflecke aus Holz
werden mit starker Schwefelsäure entfernt.

136. Flecke auf Leder
beseitigt man mit schwachem Essigwasser.

137. Sehr schmutziges Linoleum
reinigt man mit Waschterpentin.

138. Eingedrungene Flecke in Linoleum
werden mit Sandpapier abgerieben, dann wachst man die Stelle gut nach, sie färbt sich wieder tadellos ein.

139. Butter- und Fettflecke auf Papier.
Man erwärmt den Fleck und streut Bolus darauf, das längere Zeit liegen bleiben muß.

140. Schmutz und leichtere Flecken an weißen Möbeln
werden mittels Radiergummis (am besten eines Tinten-Radiergummis) beseitigt.

141. Flecke im Marmor
werden mit Bimsstein oder Sandpapier abgerieben. Mit einem Radiergummi kann man hierauf glätten.

142. Tintenflecke in Fußböden
werden mit verdünnter Salzsäure ausgewaschen.

143. Flecke aus Eichenmöbeln.
(Besonders Milch- oder Wasserflecke.) Mit einer dicken Lösung aus weißem Wachs und Terpentinöl mittels Wolllappens abreiben!

144. Blindgewordene Nickelgegenstände
werden mit Stearinöl eingerieben.

145. Reinigung von Goldketten.
In einem Behälter mit heißer Seifenlösung werden sie kräftig geschüttelt und dann in reinem Wasser abgespült. Hierauf schüttelt man sie in schwachem Kalkwasser, spült und trocknet.

146. Schwämme gründlich reinigen.
Man wäscht sie in warmem Wasser, dem pro Liter ein Teelöffel voll Natronlauge zugesetzt ist, spült sie aus und läßt sie im Wasser liegen, bis sie weiß werden. Möglichst in der Sonne trocknen lassen!

147. Verstaubte oder schmutzige Fotografien
reinigt man mit in Spiritus getauchter Watte.

148. Eingetrocknete Ölfarbe
in Gefäßen und an Pinseln löst sich fast augenblicklich in Amylacetat. Mit Terpentinöl oder Firnis ist das Amylacetat dann aus Pinseln und Gefäßen leicht wieder entfernbar.

149. Rost auf Eisen verhüten.
Den Gegenstand, solange er noch neu ist, öfter mit Vaseline einfetten!

150. Rost auf Stahl.
Man erhitzt den Stahl, reibt ihn mit einem Mullappen mit Bienenwachs ein, bis sich eine dünne Wachsschicht darüber gebildet hat, taucht dann einen wollenen Lappen in Kochsalz und reibt das Wachs wieder ab.

151. Rost von vernickelten Fahrradteilen entfernen.
Man reibt sie mit Öl ein und nach einigen Tagen mit einem mit Ammoniak angefeuchteten Tuche ab.

152. Zum trockenen Reinigen der Haarbürste
ist ein vorzügliches Mittel heißgemachte Weizenkleie.

153. Dunkle Kleider reinigt man von Straßenschmutz
durch Abreiben der Flecke mit rohen Kartoffelschalen.

154. Billiges Waschmittel für Wollkleider.
Man reibt einige gewaschene, rohe Kartoffeln in wenig Wasser und wäscht darin die Kleider ohne jede Seife etc. gut durch. Hierauf in kaltem Wasser nachschwenken und im Freien aufhängen.

155. Verschwitzte Kleider
werden zwischen zwei in Salmiakwasser getränkten Tüchern geplättet, dann geht die Überfarbe in die Tücher. (Wiederholen!)

156. Stoffbrüche in Seide oder Zerknitterungen
werden mit Spiritus befeuchtet, dann sind sie unsichtbar. (Aufbügeln ist nicht nötig!)

157. Die Knöpfe in Strick-Kleidern
sollen alle auf der Rückseite einen Gegenknopf bekommen, damit sie nicht so leicht aufreißen und dann Löcher verursachen.

158. Feine Stoffe verziehen sich nicht
beim Nähen, wenn Sie ein Stück Papier mitnähen und dieses dann wegziehen.

159. Alle glatten Tuche
müssen linksseitig gebügelt werden.

160. Aufgetrennte Wolle wird wieder straff,
wenn man sie fest auf ein Brett wickelt, in heißes Wasser taucht und nach dem Trocknen wieder locker wickelt.

161. Schweißblätter kann man selbst herstellen,
indem man zurechtgeschnittene Batiststücke in essigsaure Tonerde legt, sie rasch trocknet und dies nochmal wiederholt.

162. Gefärbte Kleider
müssen rasch in Essigwasser gewaschen und dann zwischen Tüchern so gerollt werden, daß keine Stelle die andere berührt. Man trocknet sie rasch und plättet sie von links nicht zu heiß.

163. Crepestoffe bügelt man
auf einem Frottierhandtuch dann bleibt die Crepeart erhalten.

164. Zum Annähen von Knöpfen
nehme man nur Leinenfaden. Der Knopf wird nie abreißen.

165. Schöne violette Färbung
von Leinwand, Wolle usw. erzielt man durch Tränken mit Heidelbeersaft.

166. Handschuhe schont man
an den Spitzen, indem man ein Klümpchen Watte einschiebt.

167. Stoffe wasserdicht machen.
Man löst 125 gr Bleizucker und 125 gr Alaun in heißem Wasser unter fleißigem Umrühren, gießt diese Mischung in einen größeren Behälter mit lauwarmem Wasser und rührt alles gut durcheinander. In dieser Brühe müssen die Stoffe 24 Stunden lang eingeweicht werden und werden dann unausgewrungen zum Trocknen aufgehängt.

168. Stoffe wasserdicht machen ohne Waschen.
Man kocht 17 gr Hausenblase in weichem Wasser bis zur völligen Auflösung. Inzwischen löst man 35 gr Alaun in 1 Liter Wasser und separat 10 gr weiße Seife in einem halben Liter Wasser auf. Die 3 Flüssigkeiten werden einzeln durch ein grobes Tuch gegossen und dann vermengt. Die Mischung wird erwärmt mit einer Bürste auf die Innenseite der Kleidungsstücke aufgetragen. Dies wird zweimal wiederholt.

169. Durchnäßte Zylinderhüte
läßt man zunächst trocknen. Dann faltet man ein reines weißes Tuch handbreit zusammen, hält es über kochendes Wasser und bearbeitet den Hut damit genau wie mit einer Bürste.

170. Matte Strohhüte
bürstet man aus und überstreicht sie dann mit farblosem Lack.

171. Aus der Form geratene Strohhüte
hält man über Dampf und drückt sie dann auf einer Form (Schüssel oder dergl.) zurecht.

172. Mäntel und Umhänge wasserdicht machen.
Man mischt 9 Liter Wasser und 1 Liter essigsaure Tonerde, taucht das gereinigte Stück hinein, arbeitet es gut durch, damit alle Nähte getränkt sind, und hängt es an eine möglichst heiße Stelle, denn gerade im raschen Trocknen liegt der Erfolg.

173. Um Schirme wasserdicht zu machen,
muß man das vorstehende Verfahren zwei- bis dreimal anwenden, dann sind sie absolut wasserdicht.

174. Innen feuchte Schuhe trocknen:
Zeitungspapier in die Schuhe stopfen! Dadurch wird die Feuchtigkeit entzogen.

175. Schweißgeruch in Schuhen
vertreibt man durch Ausreiben mit übermangansaurem Kali.

176. Schuhsohlen gewinnen ungemein
an Widerstandskraft und Strapazierfähigkeit durch öfteres Abreiben mit Glyzerin.

177. Neue Schuhe
vor dem ersten Tragen stets mit Creme putzen! Sie bekommen dann keine Flecke.

178. Zu enge Schuhe
zieht man mit nassen Strümpfen an und bewegt die Füße kräftig. Sobald die Strümpfe trocken sind, ist der Schuh genügend ausgeweitet.

179. Lackschuhe
müssen unbedingt auf Leisten gespannt aufbewahrt werden. Außerdem müssen sie mit Glyzerin eingerieben werden.

180. Blindgewordene Lackschuhe
reibt man mit einer halbierten Zwiebel und poliert gut nach. Sie bekommen wieder Glanz.

181. Wildlederschuhe
putzt man mit etwas Glaspapier und pudert sie dann mit passendem Farbpuder wieder ein.

182. Brokatschuhe
werden mit einem in Weingeist getauchten Wattebausch gereinigt.

183. Schiefe Absätze?
Tragen Sie nur noch Gummiabsätze, sie werden so gut wie niemals schief! (Auf Gummiabsätzen wird man beim Laufen auch nicht so leicht müde.)

184. Gummischuhe
werden nach gründlicher Reinigung mit Glyzerin eingerieben und bleiben dann weich, elastisch und geschmeidig.

185. Schuhsohlen fest und wasserdicht
machen? Sie zweimal nacheinander mit Firnis bestreichen!

186. Linoleum pflegen.
Man reibt es monatlich mit einer schwachen Lösung von gelbem Wachs in Terpentin ein.

187. Druckstellen in Linoleum entfernt man,
indem man dick Öl aufschmiert und die Stelle rasch heiß überbügelt, dadurch zieht sich die Fläche wieder glatt.

188. Lampenschirme reinigt man
mit einer in Benzin getauchten Bürste.

189. Das Blaken von Lampen
wird vermieden, wenn man den Docht vor dem Gebrauch in starken Essig legt und völlig austrocknet.

190. Teppiche reinigt man
durch Ausbürsten mit rohen geriebenen Kartoffeln. Hierdurch werden auch die Farben wieder leuchtend.

191. Kleine Teppiche werden wunderbar sauber,
wenn man sie über kurzen, feuchten Rasen zieht.

192. Knarrende Türen
müssen mit Vaseline geschmiert werden, nicht mit Öl, da dieses rasch austrocknet.

193. Leichtes Fensterputzen:
ein nasses Tuch in Schlemmkreide tauchen, die Scheiben damit einreiben und antrocknen lassen, dann mit trockenem Tuch nachreiben!

194. Fensterputzen im Winter
wird sehr erleichtert, wenn man mit Brennspiritus statt mit Wasser arbeitet. Mit weichgeknülltem Zeitungspapier wird nachgerieben.

195. Blindgewordene Fensterscheiben
reibt man mit in Regenwasser getauchter Brennessel klar. Mit reinem Wasser nachspülen!

196. Kachelofen-Ritzen
reinigt man mit Milch. Sie bleiben dadurch schön weiß.

197. Die Stube bleibt wärmer
im Winter, wenn Sie unter die Teppiche Zeitungsbogen legen. (Hierdurch wird auch das Zimmerreinigen erleichtert, wenn zu diesem der Teppich entfernt wird.)

198. Zentralheizkörper
sollen unbedingt jede Woche feucht abgewischt werden, damit der Schmutz entfernt wird, der sonst verbrennt und häßliche Rußflecke sowie die schlechte Luft verursacht.

199. Korbmöbel reinigen.
Man löst Kleesalz in Wasser, trägt es auf und wäscht es hierauf wieder ab.

200. Eingesessene Rohrstühle werden wieder straff,
wenn man die untere Seite mit verdünnter Schwefelsäure anstreicht.

201. Lackierte Möbel reinigt man
durch Bestreichen mit Schellack, der in Weingeist aufgelöst ist. Darauf mit einem Leinwandlappen trocken und glänzend reiben!

202. Muffigen Geruch in Möbeln
beseitigt man durch Auswaschen mit Sodalauge, der übermangansaures Kali zugesetzt wurde.

203. Möbelputzpolitur selbst herstellen.
Man löst in erwärmtem Petroleum dessen fünften Gewichtsteil Ceresin. Nach Erkalten kann die Mischung sofort verwendet werden. Erst 24 Stunden nach dem Eintrocknen die Möbel abreiben, worauf sie wie neu poliert aussehen!

204. Abgenutzte Eichenmöbel
werden wieder tadellos, wenn man ein hühnereigroßes Stück Wachs mit halb so viel Zucker und einem halben Liter Milch aufkocht und die Mischung aufpinselt. Erst wenn sie völlig trocken sind, blankreiben!

205. Mahagonimöbel spiegelblank machen.
17 Gramm Alkanawurzel siedet man mit 5—6 Eßlöffeln Leinöl in einem Topf. Nach Erkalten die Möbel hiermit bestreichen und nach 24 Stunden nur abreiben!

206. Klaviere
soll man nicht direkt an die Wand und nicht in Zug stellen.

207. Gelbgewordene Klaviertasten reinigt man
mit einem Wattebausch, der in ein Gemisch von halb Wasser und halb Brennspiritus getaucht wird. (Auch Schlemmkreide mit Seifenwasser ist ein brauchbares Reinigungsmittel.)

208. Dunkelgewordene Klaviertasten (hartnäckige Fälle):
Hier hilft Abreiben mit einem Gemisch von vier Teilen Wasser und einem Teil Chlorkalk.

209. Betten
sollen nicht in die pralle Sonne gelegt werden, weil dadurch die Federn zerfallen. Man soll Betten auch nicht zu stark klopfen, da hierdurch die Kiele zerstört werden.

210. Matratzen lassen sich gut rein halten,
wenn man sie von Zeit zu Zeit mit einer steifen in Benzin getauchten Bürste durchbürstet, besonders an allen Kanten und Falten.

211. Verkitten von Fußbodenfugen
geschieht leicht und dauerhaft durch eine Mischung von fünf Teilen frischem Weichkäse (Quark), einem Teil ungelöschtem Kalk und (zur Färbung) etwas gelbem Ocker. Dieser Kitt erhärtet in den Fugen zu einer steinharten Masse, die sich nicht in Wasser auflöst, sodaß der Fußboden mit kaltem Wasser aufgewischt werden kann.

212. Frischen Duft im Zimmer
erhält man, wenn man die Blätter einiger stark duftender Rosen in ein dicht schließendes Gefäß tut und etwas Salz und Alkohol hinzugibt. Wird das Gefäß nun geöffnet, entströmt der herrlichste Rosenduft, den man sich also auch im Winter verschaffen kann.

213. Das Gleiten von Leitern
wird verhütet durch Anheften kleiner Gummi- oder Kautschukplatten unter den Füßen.

214. Tabakgeruch entfernt man
aus dem Zimmer, wenn man über Nacht feuchte Tücher aufhängt.

215. Feuersicherer Anstrich für Holz.
50 gr Leim läßt man in Wasser quellen, löst ihn dann in 7 Liter heißem Wasser auf und setzt 500 gr Borax, 800 gr Chlorammonium und 20 gr Chlorzink zu. Mit dieser Mischung ist das Holz anzustreichen.

216. Blumengießen bei Abwesenheit!
Ist man einige Tage abwesend, so stellt man einen Eimer Wasser auf einen Tisch und rings um den Tisch auf den Fußboden die Blumen. Von dem Wassereimer aus gehen für jeden Blumentopf einzelne (am besten gebrauchte) Wollfäden, die automatisch so viel Wasser zu den Blumentöpfen leiten, wie nötig ist.

217. Guter Dünger für Zimmerpflanzen und Blumen
ist das Wasser, in dem Fleisch gewaschen wurde (als Gießwasser zu verwenden).

218. Tannengrün bleibt frisch,
wenn man die schrägen Schnittflächen einige Zeit in Wasser stellt und dann mit Siegellack verschließt.

219. Umfallen von Blumenvasen
verhütet man durch eine Schicht Sand auf dem Boden.

220. Verbogene Hornkämme
werden in heißem Wasser erweicht und zwischen zwei glatten Gegenständen dann mühelos wieder geradegebogen.

221. Rostige Schrauben
beträufelt man mit etwas Petroleum, dann lösen sie sich leicht.

222. Rostige Scheren
und anderes rostiges Werkzeug legt man in Petroleum und putzt gut mit Zeitungspapier nach.

223. Anstrich für feuchte Kellerwände.
Man rührt 93 Teile Ziegelmehl und 7 Teile Bleiglätte mit Leinölfirnis zu einer eben noch streichbaren Masse. Der

Anstrich wird in 3—4 Tagen hart und verhindert das Durchdringen von Feuchtigkeit.

224. Ungeziefer hinter den Tapeten?
Meist liegt es nur daran, daß Roggen- oder anderer Mehlkleister zum Anbringen der Tapeten verwendet wurde, der nach dem Trockenwerden geradezu ein Schlaraffen-Essen für Ungeziefer ist. Man verwende Kleister mit Giftzusatz!

225. Silberfischchen vertreibt man
durch Ausstreuen von Kieselfluornatrium, untermischt mit Puderzucker.

226. Küchenschaben vertreiben:
Gurkenschalen in die Ritzen legen. Die Schaben verziehen sich bald.

227. Mäuse aus der Wohnung vertreiben.
Ein einfaches und sicheres Mittel hilft: Kampfer in die Löcher streuen!

228. Holzwürmer vernichten.
Man stellt möglichst nahe unter die Löcher Teller mit Eicheln, deren Geruch die Holzwürmer anzieht, die dann in heißem Wasser getötet werden. Die Löcher verstreicht man mit Kitt.

229. Holzwürmer im Holz selbst vernichten.
Benzin in die Bohrlöcher spritzen und die Öffnungen mit Wachs oder Kitt verschließen! Die sich entwickelnden Gase töten die Würmer, auch wenn sie nicht unmittelbar mit dem Benzin in Berührung kommen.

230. Hundeflöhe vertreibt man,
wenn man in das Hundekissen getrocknete Farnkräuter gibt und das Tier ab und zu in Kreolinwasser badet.

231. Das beste Mittel gegen Wanzen
sind Salbeiblätter.

232. Ameisen werden vertrieben
durch Ausstreuen von frischem Kerbelkraut oder von Pottasche, die mit Zucker vermengt ist.

233. Ameisen vertilgen.
Man stellt gezuckertes schales Bier in flachen Tellern auf und seiht später die toten Ameisen ab.

234. Fliegen werden vertrieben
durch Aufstellen von Lorbeeröl in flachen Gefäßen.

235. Fliegen kommen nicht ins Zimmer,
wenn man an jedem Fenster Rizinuspflanzen in Töpfen aufstellt.

236. Fliegen in Massen vernichten.
Man mischt 2 Eßlöffel 40 %iges Formalin mit einem halben Liter Milch und stellt die Mischung in flachen Tellern auf.

In die Mitte legt man ein Stück Brot, das nur wenig herausragt. Großartiger Erfolg!

237. Wespenplage vermeiden.
Offene Schale mit Salmiakgeist auf den Tisch stellen!

238. Gegen Motten.
Man klopft zunächst die Kleider gut aus und streicht dann Terpentinöl in die Schränke oder Kästen.

239. Motten und Stechmücken.
Man stellt auf Tellern eine 10 %ige Formollösung auf, die alle 48 Stunden erneuert wird. In die Mitte des Gefäßes wird ein Nachtlicht gestellt.

240. Raupen und Blattläuse an Beerensträuchern.
80 Gramm Alaun in kochendem Wasser lösen, mit 20 Litern kaltem Wasser verdünnen, die Mischung stark auf die Sträucher spritzen! Die Tiere werden hierdurch getötet.

241. Kopfläuse.
Man wird ihrer habhaft, wenn man immer wieder mit einem in Öl getauchten engen Kamm kämmt. Am Öl bleiben die Läuse haften.

242. Kopfläuse werden vernichtet
durch öfteres Abreiben der Kopfhaut mit Benzin. (Bei schlimmeren Fällen — schon vorhandenen Kopfwundstellen — ist Olivenöl statt Benzin zu verwenden.)

243. Um Bienenstiche in aller Kürze
zu beseitigen, kühlt man mit in kaltem Wasser aufgelöstem Alaun. In einigen Minuten ist die Geschwulst verschwunden.

244. Verschluckte Fischgräte aus der Speiseröhre entfernen.
Kartoffelbrei und Brot hilft nicht immer. Das probateste Mittel ist Auflösung! Ein Stückchen Zitrone kauen und schlucken, oder einen Löffel Essig langsam hinunterträufeln. Hinterher etwas Brot essen: die weichgewordene Gräte wird abgeführt.

245. Schlaflosigkeit der Kinder
behebt man durch nasse Umschläge auf die Waden; dadurch wird das Blut aus dem Kopf gezogen, die Nerven beruhigen sich und die Kinder schlafen gut. Diese Art Wickel verursacht absolut keine Erkältungen.

246. Nägelkauen und Daumenlutschen
bei Kindern unterbindet man, wenn man die Fingerspitzen in die sehr bittere, aber unschädliche Abkochung von Panamarinde taucht.

247. Frostbeulen?
Im Winter mit Schnee einreiben, dann Füße in warme weiche Schuhe oder Hände in wollene Handschuhe bringen! Auch

warme Holzessigwaschungen sind zu empfehlen; ausgezeichnet wirkt auch Ichthyolvasogen, in Apotheken erhältlich.

248. Stoßbeulen reibt man mit Salmiak ein, dann schwellen sie nicht an und verschwinden bald.

249. Die Zähne erhält man gut, wenn man sie öfter mit Kalmus abreibt. — Ferner ist Essen frischer Pflaumen sehr günstig für die Zähne.

250. Die Zwischenräume zwischen den Zähnen reinigt man leicht und angenehm mittels eines Seidenfadens, den man straffgespannt zwischen Daumen und Zeigefinger hält.

251. Sicheres Verdauungsmittel. Täglich morgens beim Aufstehen ein Glas kaltes Wasser trinken!

252. Gegen Husten. Feingeschnittene Zwiebeln werden einige Tage in Branntwein gelegt. Die Flüssigkeit wird löffelweise getrunken.

253. Anhaltende Husten-Neigung heilen. Weichselkirschenstiele werden etwas überkocht. Eine kleine Tasse dreimal täglich warm genommen, heilt das Übel.

254. Gegen Schnupfen. Alle paar Stunden lauwarmes Salzwasser durch die Nase ziehen!

255. Ein gutes Mittel gegen „Schlucken": einen Teelöffel voll gestoßenen Zucker in den Mund nehmen und rasch hinunterschlucken. Nötigenfalls noch einmal wiederholen!

256. Bei kommenden Halsentzündungen oft mit warmem Wasser gurgeln, in dem Kochsalz aufgelöst ist!

257. Gegen rheumatische Schmerzen hilft wirksam eine Mischung aus 90 gr Ameisenspiritus, 2 gr Rosmarinöl und 1 gr Wintergrünöl, von der man etwas auf der schmerzenden Stelle verreibt.

258. Blutende Wunden soll man nicht auswaschen, sondern eine Weile bluten lassen, dann bluten alle Schmutzteilchen heraus, während Wasser den Schmutz in die Wunde befördert.

259. Gegen Verbrennung. Mohnöl und Eiweiß geschlagen, lindert sofort das Brennen.

260. Leichtere Hautverbrennungen. Man streut auf die verbrannte Stelle doppeltkohlensaures Natron dick auf, legt Verbandwatte darüber und bindet mit einer Binde fest.

261. Stärkere Verbrennungen. Umschläge von 10 %iger Sodalösung auflegen!

262. Schmerzlinderung bei Verbrennungen. Ein Kristall gewöhnlicher Soda, in Wasser getaucht und einigemale über die verbrannte Stelle gestrichen, lindert den Schmerz augenblicklich oder hebt ihn ganz auf.

263. Feuerlöschwasser selbst herstellen. Man mischt 2 Liter Wasser, 50 gr Kochsalz, 30 gr doppeltkohlensaures Natron und 28 Teile Alaun.

264. Schmutzig gewordene Kerzen reibt man mit in Benzin getauchter Watte tadellos sauber.

265. Alte Holzfässer dichtet man mit Zement. Das Faß wird durchnäßt und mit Zement eingerieben. Die Feuchtigkeit bindet den Zement zu einer sehr festen Schicht.

266. Gummigegenstände (Schläuche) ausbessern. Schadhafte Stellen mit Terpentinöl bestreichen, ein Stückchen erweichte Guttapercha auflegen und mit einem heißen Eisen verstreichen!

267. Guter, billiger Leim: Gummi-Tragant wird in Wasser gelöst.

268. Unlösbarer Kleister für alles. Gewöhnlicher Leim wird in Wasser aufgeweicht. Ehe er seine Form verliert, löst man ihn auf gelindem Feuer in gewöhnlichem Leinöl, bis er die Dichtigkeit eines Schleimes erhält.

269. Feiner dauerhafter Kleister für Fotos usw.: man löst in einer Tasse heißen Wassers 2 Blatt Gelatine, fügt 1 gr Salizylpulver und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl bei und kocht unter ständigem Rühren einmal auf.

270. Guter Kitt für viele Zwecke. Eine Handvoll gebrannter Kalk wird mit 120 gr Leinöl verrührt und zu gewöhnlicher Kittdicke eingekocht. In dünner Schicht läßt man ihn im Schatten trocknen. Über eine Flamme gehalten, wird er zum Gebrauch weich und dehnbar und kittet alles fest zusammen.

271. Glaserkitt. Man knetet 10 gr Silberglätte, 450 gr Kreide, 450 gr Bleiweiß und 750 gr Leinölfirnis gut zusammen.

272. Abgesprungenen Glaserkitt befeuchtet man mit Terpentinöl oder Petroleum (aber nicht mit Leinöl!), klopft ihn mit einem Hammer durch und kann ihn, hierdurch weichgemacht, wieder einsetzen.

273. Erhärteten Fensterkitt löst man
durch wiederholtes Überstreichen mit einer Mischung aus Pottasche, zerpulvertem gebranntem Kalk und Schmierseife in Wasser. Der Glaserkitt wird weich.

274. Ofenkitt.
8 Teile Lehm, 1 Teil gesiebte Holzasche, 1 Teil Kochsalz, 1 Teil Eisenfeilspäne und 1 Teil Federalaun werden mit Mehlkleister zu einer steifen Masse geknetet.

275. Fester Porzellankitt.
Man mischt gepulverten Bimsstein, Kalk und Tischlerleim zu einem Brei, bestreicht die Bruchflächen damit, drückt fest zusammen und läßt einen Tag lang trocknen.

276. Glas- und Porzellankitt.
Weiße Gelatine wird auf einem erwärmten Löffel in Essig gelöst. (Dieser Kitt wird in Wasser unlöslich, wenn dem Essig einige Körnchen chromsaures Kali zugesetzt wurden und die gekittete Stelle einige Zeit dem Licht ausgesetzt wird.)

277. Kitt für Messerstiele.
Kolophonium und Kreide werden zu Pulver zerstoßen, vermengt, durch Erhitzung verflüssigt und in den Stiel gegossen.

278. Besonders guter Steinkitt.
9 Teile feingestoßene gebrannte Ziegelerde und 1 Teil Bleiglätte werden gemengt und mit Leinöl zu einem dicken Brei angerührt. Die zu kittenden Flächen werden vorher mit einem Schwamm befeuchtet.

279. Kitt für Horn, Holz und Perlmutter.
Erweichter Leim wird mit starkem heißem Essig, etwas Alkohol und ein wenig Alaun gemischt und in verschlossener Flasche aufbewahrt. Dieser feine Kitt ist von außerordentlicher Bindekraft.

280. Steinharter Kitt.
Alabastergips wird mit Milch angerührt. Dieser Kitt erhärtet in wenigen Minuten.

281. Der beste und billigste Klebstoff
ist Dextrin. Man kauft ihn als Pulver und löst immer nur so viel in warmem Wasser auf, wie man benötigt.

282. Selbstbereiteter Fliegenleim.
2 Teile Firnis und 1 Teil Kolophonium mit etwas Honig oder Zucker werden auf verdecktem Feuer geschmolzen. (Vorsichtig! Kolophonium brennt leicht.)

283. Papier wird unbrennbar,
wenn Sie es mit einer Lösung wolframsaurer Soda tränken.

284. Auf Glas mit Tinte schreiben
(oder mit Bleistift, Farbstift usw., auch zeichnen) können Sie, wenn Sie auf das Glas vorher mit weichem Pinsel eine

gutfiltrierte Fischleimauflösung aufgetragen haben. Hierbei läßt man das Glas am warmen Ofen, es schief haltend, gleichmäßig abtrocknen.

285. Silberschrift auf Glas.
Die Buchstaben werden mit einem Aluminiumgriffel in das angefeuchtete Glas geritzt.

286. Gelbleuchtende Tinte.
Gleiche Teile kohlensaurer Kalk und Schwefel werden gemischt und 2—3 % Magnesia zugesetzt. Man erhält eine Tinte, die im Dunkeln gelb leuchtet.

287. Blau leuchtende Tinte.
Man mischt 1 Teil kohlensauren Kalk mit 1 Teil Schwefel und fügt 2 % Wismuthsalz zu. Dies ergibt eine im Dunkeln blau leuchtende Tinte.

288. Aufgeklebte Briefmarken
lassen sich leicht abheben, wenn man die Innenseite des Umschlags oder Papiers anfeuchtet.

289. Leder glänzend machen.
Der Putzkreme werden einige Tropfen Kaffee oder altes Bier zugesetzt.

290. Pappendeckel wasserdicht machen.
1 Teil gelöschter Kalk wird mit 3 Teilen Milch und einer Kleinigkeit Alaun gemischt. Den Pappendeckel sofort nach Fertigstellung der Mischung damit anstreichen, nach dem Trocknen wiederholen!

291. Bimsstein
muß öfter mit einem Messer abgekratzt werden, da sonst die in der Oberschicht angesammelten Schmutzteile den Gebrauch hemmen.

292. Goldene Gegenstände auf Echtheit prüfen.
Man bringt mit einem spitzen Hölzchen einen Tropfen reiner Salpetersäure auf den Gegenstand. Enthält das Gold ziemlich viel Kupfer, so nimmt die Stelle sofort eine bläulich-grüne Farbe an, weil Kupfer mit der Säure eine chemische Verbindung eingeht. Ist das Gold rein, bleibt es unverändert.

293. Falsche Brillanten erkennen.
Ein Aluminiumstift, auf einen echten Stein gerieben, hinterläßt keine Färbung, während er dies bei einem faschen Stein unbedingt tut.

294. Zum Einölen von Uhren und anderem feinem Mechanismus ist Klauenfettöl das geeignetste Mittel. Man verwendet es so, wie es ist, oder aber tut ein wenig geschabtes Blei hinein und läßt es vor Gebrauch möglichst lange stehen, je länger, desto besser. Dieses Öl wird weder dick noch ranzig, auch greift es nicht im geringsten das Metall an.

295. Wie man eine Geige auffrischt.
3 Teile Klauenfettöl mischt man gut mit einem Teil Kölnisch Wasser. Ganz wenig davon wird mit einem weichen Läppchen auf das Holz gerieben, hierauf poliert man mit einem weichen Leder. Kolophoniumstaub sowohl wie fettiger Schmutz lassen sich auf diese Weise leicht entfernen und das Instrument sieht wieder wie neu aus.

296. Verschmutzte Spielkarten
reinigt man durch trockenes Abreiben mit Magnesia und poliert sie dann blank.

297. Verbeulte Zelluloid-Spielsachen
legt man in heißes Wasser, dann glätten sie sich wieder von selbst.

298. Gegen Prüfungsangst und Lampenfieber!
Am Vortage und am Tage selbst nehme man dreimal täglich 10 Tropfen Tinctura Gelsemii: alle Angst und Aufregung schwindet sofort. Das Mittel ist unschädlich.

299. Brillengläser laufen nicht an,
wenn man sie ein ganz klein wenig mit etwas Glyzerin mit Schmierseife einreibt und hierauf mit einem Lederläppchen blankputzt.

300. Ostereier färben.
Grün: sehr gut durch einfaches Kochen in Spinatwasser. Blau: durch Kochen in Lackmus und Soda.

301. Man kriegt keinen Schwips mehr!
Wenn man gezwungen ist, in Gesellschaft viel zu trinken, und nicht dem Rausch verfallen will, kaue man alle halbe Stunde 3—4 Kaffeebohnen gut und schlucke sie hinunter. (Ein rabiates, aber zuverlässiges Mittel.)

302. Treppenläufer
sollen an den Treppenkanten gut mit Papier unterlegt werden, dann treten sich diese Stellen nicht so rasch ab. Man soll außerdem einen halben Meter mehr kaufen, dann kann man die Kanten verschieben und der Läufer hat bedeutend längere Lebensdauer.

303. Blumen bleiben lange frisch,
wenn man in die Vase eine Kupfermünze gibt.

304. Blumendünger
soll man auflösen und mit der Lösung begießen, die Wurzeln vertragen das viel besser.

305. Würmer in Blumentöpfen
vertilgt man, indem man 1 Teil Ruß mit 4 Teilen Sand mischt und davon eine Kleinigkeit unten in den Topf tut.

306. Tannenzapfen als Christbaumschmuck.
Die Zapfen werden in warmem Wasser gut gereinigt, in starker Alaunlösung eine Viertelstunde lang gekocht und einen Tag lang darin gelassen. Nach dem Herausnehmen sind sie mit Kristallen wie mit Reif überzogen.

307. Krebs an Obstbäumen
kann geheilt werden durch Holzessig. (Bestreichen mit Holzessig auch gegen Harzfluß an Pfirsichbäumen.)

308. Regenschirme selbst reparieren!
Die Risse bessert man aus durch Unterkleben eines Stückchens möglichst gleichartigen Stoffes. Als Klebemittel verwendet man Kollodium, das mit einigen Tropfen Rizinusöl vermischt ist. Der Stoff muß bei diesem Verfahren vollständig trocken sein.

309. Hunde von Häuserecken fernhalten.
Gemahlenen Pfeffer ausstreuen!

310. Eiserne Gegenstände im Freien
werden vor Rost geschützt durch Bestreichen mit Steinkohlenteer.

311. Damit Fensterrahmen schön bleiben,
reibt man sie nach dem Reinemachen mit Bohnerwachs ein.

312. Ratten vertreiben.
Mehrmals gewöhnlichen Käse immer an der gleichen Stelle auslegen, bis sich die Ratten an die Stelle gewöhnt haben, und dann die gleiche Sorte Käse, vermischt mit Rattengift, auslegen.

313. Flöhe vertreibt man aus der Wohnung,
wenn man dem Fußbodenwasser stets etwas Alaun beigibt.

314. Eisschrank-Ersatz.
Speisen halten sich immer frisch, wenn Sie sie im gut gesäuberten Ofenloch aufbewahren. Die dort stets vorhandene Zugluft hält die Lebensmittel auch im heißen Sommer frisch.

315. Gas sparen:
Wasser von Kartoffeln aufheben, nach dem Essen das Geschirr hierin waschen und nur kalt nachspülen!

316. Bei schlecht laufenden Schubladen
schmiert man die Laufleisten mit Kernseife ein.

317. Hartgewordene Gummiringe
werden in Salmiakgeist gelegt, gut gewässert und abgetrocknet.

318. Ölgemälde frischt man auf
durch Abreiben mit einer Scheibe Zwiebel.

319. Rostige Kuchenbleche,
Pfannen usw. werden erhitzt, dann mit Papier, das mit Salz und Öl getränkt ist, blank gerieben.

320. Handtaschen reinigt man
mit flüssiger Schuhputzkreme. Die Metallteile werden mit Kreide poliert.

321. Polstermöbel ohne Staub klopfen.
Man legt ein in Essigwasser getauchtes und ausgewrungenes Tuch über sie und klopft dann. Der gesamte Staub geht ins Tuch, das nach jedem Stück ausgespült wird.

322. Seife sparen!
Unter die Toilettenseife ein Stückchen Stanniol pressen! Es hindert beim Waschen nicht, und die Seife löst sich nicht auf.

323. Verdrückte Besen
hält man über Wasserdampf, biegt sie gerade und hängt sie zum Trocknen auf. (Nicht hinstellen!)

324. Tintenflecke.
Wenn Zitronensaft und Salz nicht helfen, hilft meist Abreiben mit Terpentin.

325. Hartgewordene Pinsel
legt man in heißes Seifenwasser und wäscht sie mit Terpentinöl nach.

326. Nasenbluten?
Verdünnten Zitronensaft einziehen.

327. Zahnschmerzen
lindern Sie vorübergehend durch Eingießen von Essig oder Alkohol in den hohlen Zahn. Bei rheumathischen Zahnschmerzen helfen warme Umschläge.

328. Puder
muß aus dem Gesicht abends mit warmem Seifen- oder Essigwasser regelmäßig wieder entfernt werden, sonst verstopft er die Poren.

329. Erfrorene Füße
streicht man täglich mit Ichthyolvasogen ein. (Für wenige Pfennige in der Apotheke zu haben.)

330. Schlauchluftkissen
lassen sich sehr leicht aus einem Fahrradschlauch herstellen.

331. Getrocknete Kartoffelschalen
sind vorzüglich zum Erhalten der Glut im Herd.

332. Teppiche werden aufgefrischt
durch Abreiben mit Sauerkraut.

333. Ledermöbel
frischt man mit geschlagenem Eiweiß auf.

334. Marmorplatten
werden wie neu durch Abreiben mit Speiseöl.

335. Fliegen kommen nicht ins Zimmer,
wenn vor die Fenster Sträuße frischer Brennesseln gestellt werden.

336. Fliegenstörungen während des Schlafes?
Befestigen Sie in der Nähe einen in Lavendelöl getauchten Schwamm!

337. Bei Durchfall:
Glühwein oder Kakao trinken und möglichst Zwieback essen!

338. Pelzmäntel reinigt man
am besten durch Abreiben mit Kleie.

339. Strickkleider soll man nicht hängen,
sondern legen, dann verziehen sie sich nicht so häßlich.

340. Zur Schonung der Strümpfe
ist es ausgezeichnet, eine Sohle aus Samt in den Schuh zu legen.

341. Zu enge Glacéhandschuhe
legt man in ein feuchtes Tuch und zieht sie dann über die Hand, bis sie wieder ganz trocken sind.

342. Gewaschene Spitzen
wickelt man zum Trocknen über ein Tuch um eine Flasche.

343. Beim Waschen ausgeweitete Strickkleider
werden wieder enger, wenn man sie zuerst in sehr heißes und dann in sehr kaltes Essigwasser legt. Der Temperaturunterschied bewirkt das Einlaufen der Wolle.

344. Zerfließen der Farben
beim Waschen farbiger Sachen wird vermieden durch Zusatz von Essig zum Waschwasser.

345. Stärkewäsche
darf nicht frieren, sonst wird sie nicht steif.

346. Fettige Gefäße aller Art
werden am besten mit nassen Sägespänen gereinigt.

347. Zu scharfer Essiggeschmack.
Zu scharfer Essiggeschmack bei eingelegten Gurken, Essigbohnen usw. wird behoben, wenn man sie vor dem Kochen einige Stunden in eine Lösung von doppeltkohlensaurem Natron legt.

348. Salat
muß vor Behandlung mit Sahne, Essig oder Öl möglichst weitgehend von den Wasserresten befreit werden, wenn er vorzüglich werden soll.

349. Entstehen von Haut auf Suppen
wird durch Auflegen kleiner Stückchen Butter verhindert.

350. Milch wird nicht sauer
nach Beigabe einer Prise doppeltkohlensaures Natron.

351. Geschälte Birnen
halten sich vorzüglich nach zweimaligem Kochen in nicht zu dickem Syrup.

352. Fette schön braun machen.
Man kann das Bräunen von geschmolzenen Fetten und Ölen dadurch künstlich bewirken, daß man ihnen beim Braten etwas Milch zusetzt.

353. Fleisch hält sich sehr gut,
wenn es in großen Töpfen aufbewahrt wird, deren Boden mit

Essig gefüllt ist. (Das Fleisch muß aber über dem Essig liegen, nicht im Essig!)

354. Zähes Fleisch wird schnell weich
durch Beigabe eines Schusses Kognak.

355. Ist das Ei wirklich ganz frisch?
Beide Spitzen mit der Zungenspitze berühren! Die eine Seite ist kalt, die andere warm.

356. Fischgeruch am Besteck beseitigen.
Heiß abspülen und durch eine Gasflamme ziehen!

357. Angebrannte Milch
kocht man mit etwas Natron noch einmal auf.

358. Gegen Grippe ein gutes Mittel
ist Schafgarbentee mit einer kleinen Beigabe von Fenchelkörnern. Kalt ansetzen, längere Zeit kochen lassen, täglich drei- bis viermal nehmen!

359. Kesselstein löst sich,
wenn Sie etwas Essigsäure in den Topf geben und mit ganz wenig Wasser kochen lassen.

360. Grünspan
wird durch Essig entfernt.

361. Verschossene Filzhüte wieder schön machen.
Man wäscht sie mit einer Lösung von Ammoniak und kohlensaurem Natron in Wasser.

362. Glanzstellen in Anzügen behebt man
durch Aufreiben einer aus Efeublättern hergestellten Brühe, der etwas Salmiak zugesetzt wurde.

363. Wachstuch bleibt immer schön,
wenn man es nur mit kalter Milch reinigt.

364. Alten Samt auffrischen?
Man reibt ihn zuerst mit einer Speckschwarte und dann mit Benzin ab. (Vorzügliches Mittel.)

365. Wollene Handschuhe werden wasserdicht,
wenn man sie in essigsaure Tonerdelösung taucht.



3 42 53 57 63
573 964

Druck:
F. Meinert, Friesack/Mark